



Tartar de Atún 2

INGREDIENTES

- 1 lomo de Atún para sushi
- ½ cebolla morada picada en cuadritos
- ½ aguacate picado en cuadritos
- 2 cdas de ajonjolí tostado
- 1 cda de salsa de soya
- 1 cda de vinagre de sushi
- ½ cebolla cortada en julianas
- 1 cdta de ajonjolí

PREPARACIÓN

En una ollita derrite una cucharadita de mantequilla y agrega las cebollas cocinándolas en fuego medio hasta que queden bien crujientes y marroncitas, siempre pendiente de que no se quemen y deja que se enfríen.

Corta el lomo de atún en cubos y en un bowl sazona con un poco de aceite de ajonjolí, salsa de soya y vinagre de sushi, agrega la cebolla en cuadritos y revuelve.

Con un aro o un cortador de galletas, coloca una capa de aguacate, todo el atún y otra capa de aguacate. Con mucho cuidado retira el aro y decora con las cebollas tostadas y ajonjolí.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve